

### ひこさん ベリーの樹

(品質を保つため故意に洗っておりません。)

URL http://www.berrynoki.com





ブルーベリーに重量で40%程度のグラニュ糖を使います。お好みで分量は加減してください。ブルーベリーは酸味がある方が美味しく出来ます。

- 1 ブルーベリーを軽く水洗いして、そのまま火にかけます。
- 2 初めはやや弱火で、水気が出てきたら、少しずつグラニュ糖を加えだんだんと火を強くします。
- 3 グラニュ糖を全量入れて、沸騰してきたら、 あくを取りながら、焦げ付かない程度でなるべく 強火(<u>ぶくぶくと激しく沸騰する位</u>)にしてさら に15分程度煮詰めて完成。 やや、 水っぽい程度 で火を止めて丁度良くなります。 注意! 弱火で 長い時間煮詰めると、色と香りが悪くなります。

旬のブルーベリーが材料でしたら、これだけで、 市販のジャムとは比べ物にならないくらい美味し いジャムが出来ます。ブルーベリーに酸味が足り ない時は、クエン酸かレモン汁を加えます。

# 71-7347

ジャムの中にに果物の形が残っているもの

ちゃんとした作り方は、ジャムとは別に果実を砂糖で煮て後で加えますが、ジャムを煮詰める時早めに火を止めるとブルーベリーの果実が少し残り、プレザーブ風のジャムになります。グラニュ糖は少し多目の方が、上手く出来ます。

長期保存用ジャムの作り方:出来立ての熱いジャムを、さらに蒸し器で加熱殺菌します。

ジャム容器は新しいものを使います。 1度使用 したものでも、ふたは新品にしてください。

- 1 加熱消毒した容器にジャムを詰めます。 上までいっぱい詰めないで少し空間を作ります。 2 軽くふたをして、蒸し器で15~20分加 熱殺菌します。
- 3 蒸し器から取り出し、ふたをややきつく 閉め、容器を逆さにして30分自然冷却。 4 最後に流水冷却で完成。ここで容器のふ たが内側にへこんでいるはずです。

こうすると、1年くらいは保存できるジャムになります。(要冷蔵保存)

## 簡単アルーベリーツース

ブルーベリーを電子レンジで30秒~1分加熱するだけ。アイスクリームやヨーグルトにかけて食べられます。但し、この方法では少し皮が残りますが。

## **Zb**-**3**-



冷凍ブルーベリーにヨーグルトを混ぜ、ミキサーにかけると、シャーベット状の飲み物になります。 お好みで他の果物や、蜂蜜等加えて下さい。 ただし水を加える時は少しずつ慎重に足してください。 入れすぎると美味しくありません。

まあ、ブルーベリーを乾燥するだけですが、 長期保存できます。

ざるなどにペーパータオルを敷き、そこに並べて、干すだけ。天気がよければ1週間と少しで出来ます。

ブルーベリー果実:600g、ホワイトリカー:1.8L、氷砂糖:400g。分量はお好みで加減して下さい。 $2\sim3$ ヶ月くらいで出来ます。

自作のジャム、または、ブルーベリーとグラニュ糖にレモン果汁を加え、パイ生地に包んで卵黄を表面に塗り焼いて下さい。冷凍パイ生地を使えば簡単ですが、出来ればパイ生地は、手作りの方が美味しいパイが完成します。